

CANELONES DE ATUN

Ingredientes:

2 recetas de crepes.

Relleno:

1 taza de cebolla picadísima y saltada en mantequilla.

2 tazas de jugo de tomate fresco.

4 cucharadas de mantequilla.

4 " de harina.

1 cucharadita de azúcar.

Sal, pimienta y un poquito de las 4 especies.

2 cucharaditas de salsa inglesa.

Una pizca de paprika.

1 cucharada de jugo de limón.

2 latas de filete de atún. (pasado por agua hirviendo y escurrido)

Preparación:

Poner en una olla la mantequilla incorporar la harina y luego a pocos el jugo de tomate, cocinar. Añadirle la cebolla, paprika, tabasco ó salsa picante. Retirar del fuego y agregar el atún, limón, salsa inglesa perejil picadito y mezclar bien.

Cuando el relleno esté tibio, estender sobre los crepes y luego enrollar.

Preparar 4 tazas de Salsa Mornay con:

6 cucharadas de mantequilla y 8 de harina (rasa) agregarle 2 tazas de leche evaporada y 2 de agua, 1/2 cucharadita de sal y pimienta blanca y nuez moscada. Unirle unás 16 cucharadas de queso parmesano ó Gruyere y 4 yemas. En un pyrex rectangular grande, bien enmantecado, colocar una capa de la salsa, otra de canelones, continuar hasta terminar con la salsa.

Espolvorear con pan rallado y rociar con mantequilla derretida, gratinar en 375 F m/m 25 m'.

MEZCLA DE 4 ESPECIES:

4 cucharadas de pimienta blanca molida.

1 cucharadita de clavo de olor molido.

1 cucharada de Kioñ en polvo.

1 cucharada de nuez moscada rallada.

CANELONES A LA FLORENTINA

Ingredientes

2 paquetes de canelones

8 atados de espinacas

1 1/2 tazas de pechuga de pollo cortada

3 quesitos Nestlé

6 tazas de salsa blanca

1/2 taza de leche evaporada

1 latita de crema de leche

1 taza de queso parmesano

mantequilla

1/2 taza de almendras picadas

6 cucharadas de mantequilla

12 cucharadas de harina

6 tazas de leche

pimienta, sal

nuez moscada

Preparación

Se sancochan los canelones en 6 litros de agua con sal, y dos cucharadas de aceite por 25 minutos, se escurren y se rellenan con lo siguiente: Se hace la salsa blanca se separa la mitad y se mezcla con las espinacas molidas el queso y pechuga picadas, se rectifica la sazón agregándole 1/2 taza de queso parmesano rallado.

Se acomodan los canelones ya rellenos en una fuente de horno enmantecada - el resto de la salsa se mezcla con la media taza de leche evaporada, el tarrito de crema, se cubren los canelones con la salsa, se espolvorean con queso parmesano se ponen trocitos de mantequilla y se lleva a gratinar al horno cubriendo con las almendras picadas.